

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Produk minuman merupakan salah satu produk yang digemari masyarakat untuk menghilangkan dahaga. Berbagai macam produk minuman yang banyak beredar di pasaran, salah satunya adalah minuman *jelly drink*. Umumnya, *jelly drink* diproduksi melalui proses ekstraksi sari buah dengan menambahkan pektin, gula, asam, dan bahan-bahan lain yang diijinkan serta melalui proses penyaringan, pemasakan dan pendinginan, dimana tekstur yang dimiliki sedikit kental. Menurut Noer (2006), produk ini memiliki karakteristik berupa cairan kental berbentuk gel yang konsisten sehingga tidak mudah mengendap dan mudah disedot. Gel yang terbentuk ini dipengaruhi oleh hidrokoloid (seperti karagenan) bersama dengan gula dan asam. Keunggulan produk minuman *jelly drink* dibandingkan produk minuman lainnya adalah dapat memperlancar pencernaan dan mencegah sembelit karena produk ini memiliki kandungan serat yang tinggi, sehingga dapat dikategorikan sebagai minuman fungsional. Menurut Muchtadi (2004), minuman dikatakan mempunyai sifat fungsional apabila mengandung komponen zat gizi (protein, asam lemak, vitamin, dan mineral) dan komponen non gizi (serat pangan, oligosakarida, senyawa fenol, dan sebagainya) yang dapat memberikan pengaruh positif bagi tubuh.

Minuman *jelly drink* teh yang akan diproduksi termasuk salah satu jenis minuman fungsional. Teh merupakan salah satu jenis bahan penyegar yang sangat digemari masyarakat selain kopi dan coklat. Teh mengandung senyawa tanin, kafein, pektin, protein, pati, minyak atsiri dan vitamin. Zat tanin yang banyak terdapat pada pucuk teh memegang peranan penting

dalam menentukan warna, rasa, dan aroma teh. Pemilihan untuk perencanaan memproduksi minuman *jelly drink* teh karena produk ini tergolong produk baru di pasaran dan merupakan produk inovasi yang dapat menambah nilai ekonomis teh. Berdasarkan cara pengolahannya, teh dibagi menjadi empat macam yaitu teh hitam, teh hijau, teh oolong, teh putih. Bahan baku yang digunakan untuk membuat minuman *jelly drink* teh ini adalah teh hitam karena harganya yang terjangkau, murah, dan mudah didapat, serta rasa sepat yang dihasilkan lebih kuat. Menurut Oguni (1996), manfaat dari mengkonsumsi teh yaitu dapat mengambat proses penuaan karena mengandung antioksidan, dapat meningkatkan sistem pertahanan biologis tubuh terhadap kanker, mencegah peningkatan kolesterol, mengurangi resiko tubuh dari penyakit jantung, dan tekanan darah tinggi. Berdasarkan manfaat dari mengkonsumsi teh dan minuman *jelly drink*, serta inovasi dari penggabungan keduanya diharapkan dapat menjadi peluang bisnis yang potensial dan tingkat penerimaan masyarakat terhadap minuman *jelly drink* teh ini dapat terus meningkat.

Produk *jelly drink* teh yang akan diproduksi dan dikemas menggunakan gelas plastik *poliethylen* dengan diberi keterangan yang jelas dan lengkap, seperti nama produk, komposisi, kode produksi, nama dan tempat perusahaan. Tiap produk *jelly drink* teh akan dikemas dengan isi bersih 170 ml. Segmentasi pasar konsumen yang dituju adalah semua kalangan dari jenis usia terutama anak-anak. Perencanaan proses produksi minuman *jelly drink* teh mencakup tentang perencanaan kapasitas bahan baku yang akan diproduksi hingga diperoleh hasil yang sesuai dengan target produksi pabrik, peralatan dan mesin yang digunakan, dan perencanaan utilitas.

Perencanaan kapasitas produksi industri pengolahan minuman *jelly drink* teh ini adalah 9,6 kg teh hitam kering/ hari. Produksi minuman *jelly*

drink ini direncanakan selama enam hari dengan jam kerja 9 jam penuh. Perencanaan industri minuman *jelly drink* teh ini akan didirikan di Jalan Tambak Rejo, Waru, Sidoarjo, karena mempermudah kelancaran transportasi untuk proses distribusi, mudah dilewati kendaraan, dan harga tanah yang dijual tidak terlalu mahal, serta mempermudah untuk mendapatkan bahan baku (teh hitam) dan bahan pembantu (gula, asam sitrat, karagenan, dan na-benzoat).

Pendirian industri pengolahan pangan diperlukan perencanaan terlebih dahulu untuk mengembangkan suatu pabrik, sehingga dapat mengoperasikan pabrik secara efisien dan efektif. Faktor utama yang harus dipertimbangkan dalam pendirian suatu pabrik adalah analisa biaya atau analisa ekonomi karena dapat menunjukkan kelayakan sebuah pabrik dapat berdiri.

1.2. Tujuan

1. Merencanakan pendirian pabrik minuman *jelly drink* teh dengan kapasitas 9,6 kg teh hitam/hari.
2. Menganalisis kelayakan pabrik minuman *jelly drink* teh dengan kapasitas 9,6 kg teh hitam/hari.